Bizcocho de calabaza

16/10/2015



No quería dejar pasar la oportunidad de presentaros este bizcocho, os aseguro que cuando lo probéis os encantará. La calabaza, le aporta humedad y jugosidad. El resultado ya lo veis, un bizcocho mullido y muy jugoso.

Ingredientes:

(Para un bizcocho grande)

- 400 grs. de calabaza
- 400 grs. de azúcar
- 400 grs. de harina de repostería
- 4 huevos
- 150 ml. de aceite de girasol
- 150 ml. de leche
- 2 sobres de levadura en polvo

(Para un bizcocho mediano)

- 250 grs. de calabaza
- 250 grs. de azúcar
- 250 grs. de harina de repostería

- 3 huevos
- 80 ml. de aceite de girasol
- 80 ml. de leche
- 1 sobre de levadura en polvo

Empezaremos **calentando el horno a 180º y engrasando un molde** con un poco de mantequilla o bien untándolo con aceite y espolvoreando un poco de harina, de esta manera nos será más fácil desmoldar. Yo he utilizado uno desmoldable de 26 centímetros de diámetro y le he pinzado un papel de horno para que todavía sea más fácil sacar el bizcocho.



Elaboración tradicional:

1. **Pelar y trocear la calabaza, asar en el microondas** tapada con un film durante diez minutos (hasta que esté blandita).
2. En un bol amplio **batir los huevos y el azúcar hasta doblar su volumen**.
3. Incorporar la **leche, el aceite** y batir.
4. **Agregar la calabaza triturada** y mezclar con cuidado para que no baje la mezcla, hasta que quede bien integrada.
5. **Añadir la harina tamizada y la levadura**. Seguir batiendo con movimientos suaves y envolventes.
6. **Verter la mezcla en el molde** que habíamos engrasado anteriormente y **meter en el horno hasta que esté cocido.**

Elaboración con Thermomix:

1. **Pelar y trocear la calabaza**, **asar en el microondas** tapada con un film durante diez minutos (hasta que esté blandita).
2. Echar en el vaso de la Thermomix el **azúcar, los huevos, la leche, el aceite y la calabaza**. Programar 1 minuto, velocidad 6.
3. A continuación **incorporar la harina y la levadura**. Programar 1 minuto velocidad 6.
4. **Verter la mezcla en el molde** que habíamos engrasado anteriormente y **meter en el horno hasta que esté cocido**.

El tiempo de horneado será de 1 hora en el caso del bizcocho grande y de 30 minutos en el caso del mediano (aproximadamente). La prueba para saber si está hecho es pincharlo con un cuchillo o pincho, si sale limpio está listo. **Nunca abrir el horno a mitad de cocción porque se nos bajará.**

Una vez haya templado le podéis echar azúcar glass por encima ¡y listo!

Espero que os guste y que lo disfrutéis.

El mantel de la fotografía ha sido gentileza de Mercería Retri.

Fuente de la receta: Las recetas de Pipi

